



MINISTERIET FOR
FAMILIE- OG
FORBRUGERANLIGGENDER

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 9. oktober 2006

Sagsnr.: 3475

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 19. september 2006 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 481:

Spørgsmål 481:

”Ministeren bedes kommentere pressemeddelelsen ”Den mikrobielle trussel fra vores fødevarer - Der er en løsning” fra Force Technology, jf. alm. del - bilag 643.”

Svar:

Jeg vil gerne kommentere pressemeddelelsen, som Force Technology har udsendt i forbindelse med en invitation til en pressekonference om SonoSteam, som er en metode til dekontaminering af bl.a. fersk fjerkrækød. Metoden er udviklet af Force Technology i samarbejde med Dansk Slagtefjerkræ og Danpo. Projektet har været undervejs i en årrække, og er blevet støttet af Danmarks Fødevareforskning og Fødevarestyrelsen.

Teknologien er beskrevet i Fødevarestyrelsens rapport fra august 2006 om dansk særstatus og nye initiativer for Salmonella og Campylobacter. Rapporten anbefaler, at der indføres dekontaminerende tiltag overfor Campylobacter i slagtekyllinger, så snart metoderne foreligger. Det vurderes, at hvis effekten af damp-ultralyd behandlingen er som forventet på baggrund af de indledende forsøg, vil det være et effektivt redskab til reduktion af Campylobacter i kyllingekød.

I pressemeddelelsen præsenteres beregninger af samfundsmæssige omkostninger og besparelser som følge af humane campylobactertilfælde og indførelse af effektiv dekontaminering af kyllingekød. Der er ikke tvivl om, at fødevarebårne sygdomme medfører store samfundsmæssige omkostninger, og at indførelse af en effektiv og i øvrigt acceptabel dekontaminering af f.eks. fersk kød vil kunne reducere disse omkostninger betragteligt.

Force Technology henviser endvidere flere steder til Fødevarestyrelsen rapport, og her har jeg følgende kommentarer:

- Rapporten beskriver faktisk de eksisterende tiltag og initiativer, også på Campylobacterområdet. Vi har gennem årene iværksat en række initiativer, samtidig med at der forskes i området. I 2001 udarbejdede Danmarks Fødevareforskning en risikovurdering, og i 2003 blev en strategi til bekæmpelse af Campylobacter vedtaget.
- Derudover er der i rapporten opstillet en række anbefalinger specifikt rettet mod Campylobacter, og det foreslås at initiativerne samles, og at der etableres en egentlig handlingsplan, med en mere formel struktur.
- Det er ikke korrekt, at der ikke kan indføres importkontrol for Campylobacter - det foreslås i rapporten, at der gennemføres en intensiveret importkontrol også for Campylobacter. Fund af Campylobacter skal vurderes fra sag til sag, og antallet af campylobacterbakterier vil indgå i denne vurdering. Der kan dog ikke opnås særstatus, da dette begreb kun eksisterer på salmonellaområdet.

SonoSteam er afprøvet i pilotprojekter og i en forsøgsopstilling på et fjerkræslagteri med lovende resultater. Det er nu planen, at metoden skal afprøves under realistiske forhold på et fjerkræslagteri. Det vil give os den nødvendige viden om metodens effekt, og dermed om metodens anvendelighed på andre fjerkræslagterier. Jeg forventer mig meget af dette projekt, da et positivt udfald som nævnt betyder, at vi har et effektivt redskab til reduktion af Campylobacter i kyllingekød.

Lars Barfoed

/Thomas Elvensø